

Arroz	Bollería	Carne	Ensaladas	Galletas	Legumbres	Mermeladas	Pasta	Pescado
Postres cuhara	Recetas mexicanas	Recetas Navidad	Tartas	Verduras	Varios	Quién soy	Comentarios	

Anuncios Google

Spanish Food
Wide selection of Spanish foods, imported from Spain.
[www.deliciasdeespana.c](#)

Vota ahora en KnorrSabor
¡Podrías ganar U\$S100 por día, y U\$S1,000 al finalizar el concurso!
[KnorrSabor.com](#)

cocina postre
¿Buscas cocina postre? Consigue Mejores Resultados con ASK
[www.Ask.com](#)

Recetas Leche
100+ Recetas Con Leche Carnations Shop, Compare and Save at Pronto.
[Carnation.Pronto.com](#)

TOTALES HOY
00962100007
[clasificados](#)
[contador](#)

Ultima entrada: martes, 28 de septiembre de 2010 17:03:48

Mermelada casera de moras silvestres

Hola! como dije en la anterior entrada, voy a poner la receta de la mermelada de moras, aunque ya adelanto que no tiene ninguna complicación ni misterio.

Me encanta hacer mermeladas, lleva su tiempo, pero me gusta mucho. En este caso no, pero me "relaja" pelar y preparar a fruta para hacer la mermelada. Luego esta el aroma de las frutas una vez que están cociendo, invade toda la casa. Y ya por último, la limpieza de los frascos, rellenarlos...me gusta!

Para esta receta, fui una tarde con mi madre a coger moras en el pueblo, nos llevo un rato, pero al final cogimos una buena cantidad para hacer varios frascos. Pensé que nos durarían bastante tiempo, pero yo ya me he acabado un bote!

Ir a buscar la materia prima al aire libre, también forma parte del encanto de hacer mermeladas. Así que, no me queda otra que recomendar hacer mermeladas!



Los ingredientes:

- moras silvestres, alguna roja le da su "punto" a la mermelada, más o menos usé 1,5 kg
- azúcar, 750 gr
- opcional, zumo de medio limón

Y ya está!

Lavamos bien las moras, y las ponemos en el puchero de hacer mermeladas, y el chorrito de limón si lo usamos. Lo dejamos a fuego fuerte, hasta que empiecen a ponerse blanditas las moras ya a soltar su jugo.

En ese momento, bajamos el fuego, añadimos el azúcar y dejamos hacer. Mas o menos tardará una hora y media en alcanzar el punto adecuado.

El último paso es usar el pasapuré y el chino. Primero trituramos todas las moras en el pasapuré y después pasamos la mermelada por el chino por si se coló alguna pepita.

Ya tendríamos la mermelada de moras!

Hervimos los botes y las tapas. Los dejamos secar al aire libre. Llenamos los botes hasta un dedo por debajo de la tapa. Cerramos bien y dejamos los botes boca abajo un día entero.

Una vez pasado el día, volvemos a hervir los botes de mermelada hasta que la tapa haga un ruidcito parecido a "ploff" jajajaja. En este momento, sacamos las mermeladas y ya las podemos etiquetar y guardar.

De esta forma nos durarán un año perfectamente.

Y ya está! lista para usar, bien en una rebanada de pan tostado, encima de una tarta de queso, en un yogur...lo que queráis, al gusto!

Google Búsqueda personalizada

Buscar

Live Traffic Feed

This could be you!
San Francisco, California
[Add your face & link!](#)

- A visitor from **San Francisco, California** arrived 0 secs ago
- A visitor from **Almería, Andalucía** arrived 3 hours 45 mins ago
- A visitor from **Reus, Cataluña** arrived 1 day 13 hours ago
- A visitor from **Las Palmas, Canarias** arrived 1 day 20 hours ago
- A visitor from **Adeje, Canarias** arrived 2 days ago
- A visitor from **Adeje, Canarias** arrived 2 days 1 hour ago
- A visitor from **Adeje, Canarias** arrived 2 days 5 hours ago
- A visitor from **Jaén, Andalucía** arrived 2 days 10 hours ago
- A visitor from **Vigo, Galicia** arrived 2 days 11 hours ago
- A visitor from **Las Palmas, Canarias** arrived 3 days 3 hours ago

R e a l - M e n t e
Blog PatriciaFerre
cheio de dicas de moda

Si queréis mandar una receta, tenéis alguna duda, sugerencia, o lo que sea:

dianacasar@cocinandoenlosfiordos.es



Diana

24/09/2010 18:30

Tarta de requesón y mermelada de moras

Hola! receta dulce, una tartita bien sencilla y ligera. Solo necesitamos un poco de requesón, nata y poco más, ya veréis que fácil es! Para "bañar" la tarta he usado una mermelada de moras silvestres. La hice este verano en las vacaciones en Cantabria con mi madre. Al principio pensábamos que no íbamos a encontrar moras suficientes para hacer mermelada, pero andando andando encontramos un montón de moras! Así que al día siguiente venga a hacer mermelada. Me encanta!

Vamos con la foto de la tarta:



Buena pinta no? luego un trocín, pero de momento los ingredientes para una tarta como la de la foto. Usé un molde de 26 cms.

- un bote de requesón de 250 gr.
- un brick de nata del 35 % de M.G.
- un par de cucharadas de orujo de Potes a la miel
- 100 gr. de azúcar
- medio paquete de galletas tipo Digestivas
- 75 gr. de mantequilla derretida
- ralladura de medio limón
- 2 huevos
- mermelada de moras silvestres casera

Empezamos haciendo la base de la tarta. Trituramos las galletas, las mezclamos con la mantequilla derretida y presionamos la mezcla sobre la base del molde. Una vez que tenemos la base bien formada, la metemos en el frío a reposar mientras hacemos el relleno de la tarta.

En un cazo, ponemos el brick de nata, la mitad del azúcar, la ralladura del limón y el orujo de Potes a la miel. Lo dejamos a fuego medio unos 10 minutos. Esta mezcla no tiene que hervir, solo infusionar. A los 10 minutos, lo dejamos enfriar.

De mientras, vamos encendiendo ya el horno a 180 °C.

Ahora, vamos con el queso. En un bol, añadimos el requesón, el resto de azúcar y los huevos. Lo mezclamos bien. Nos quedarán unos pequeños grumitos por el requesón, pero es normal. Cuando la nata esté fría, lo añadimos a la mezcla de queso. Mezclamos todo bien y lo ponemos sobre la base de galletas.

Metemos la tarta al horno unos 15-20 minutos.

Cuando este hecha, la sacamos del horno. Templamos y desmoldamos. Una vez fría, cubrimos con la mermelada de moras silvestres diluida en un poquito de agua para que este más líquida.

Decoramos, yo con las últimas fresitas y frambuesas de la huertecilla y a comer!





Solo decir, que si queréis la tarta más gordita, el relleno me refiero, se puede usar un molde de 23 cms.

Y nada más, dentro de unos días a ver si pongo la receta de la mermelada de moras, que está riquísima! creo que es una de las mermeladas que más me gustan! encima de una rebanada de pan...ummm que rico!

Bueno, que nada más! un besuco!

Diana

20/09/2010 22:00

Jamoncitos de pollo con salsa de chile habanero

Hola! ya es hora de dejar de poner tanta foto y empezar a cocinar! jajaja. Una receta salada, pollo guisado, y no es por nada, pero ha salido buenísimo, así que voy a empezar ya a poner la foto y receta!

Solo comentar, que he hecho la receta en la olla rápida. Yo no tenía en casa, pero mi madre y abuela, me aconsejaron tener una para dejar la comida hecha por la noche, y la verdad es que es rapidísima, no he tardado nada, en media hora larga ya tenía hechos los jamoncitos! jajaja



Y ahora rápidamente los ingredientes, parece que tengo prisa, verdad? jajaja

- jamoncitos de pollo
- una lata de tomate troceado, de las medianas
- la misma medida de la lata de agua
- una cebolla también mediana
- un pimiento verde
- una guindilla roja
- una pastillita de esas de caldo
- media cucharadita de chile habanero
- un par de cucharaditas de azúcar
- mezcla de pimientas
- orégano
- cilantro
- un poco de harina

Empezamos salpimentando los jamoncitos. Enharinamos, quitamos el exceso y los doramos en un poco de aceite.

Yo lo he hecho todo en la olla rápida. Una vez dorados los jamoncitos, los sacamos y los reservamos.

Picamos la cebolla, el pimiento y la guindilla roja. Doramos en el mismo aceite donde doramos los jamoncitos. Cuando este bien tostadito, añadimos la pastilla de caldo desmenuzada, el cilantro, la media cucharadita de chile habanero y la lata de tomate troceado. Añadimos también el agua, el azúcar y el orégano. Lo dejamos hervir un par de minutos. Solo nos queda añadir los jamoncitos de pollo. Cerramos la olla y lo tenemos al máximo 12 minutos.

Y ya está, la comida hecha! podemos acompañar con lo que queramos, un poco de arroz blanco, la salsa esta buenísima, unas patatas fritas, unos nachos, un poco de maíz...en fin, eso al gusto del consumidor. La receta la he sacado de la página

<http://www.bbcgoodfood.com/>, y allí para acompañar ponían unos cachitos de aguacate.

Bueno, pues nada más por hoy.

Diana

17/09/2010 18:30

Pico La Miel

Hola! ya estoy asentada de nuevo en Cartagena, he vuelto al trabajo, a cocinar, ir a hacer la compra...en fin...menos mal que por lo menos sigue haciendo tiempo veraniego, y parece como que todavía estoy de "vacaciones"...Así que como todavía me resisto a abandonar el verano, voy a poner unas fotos de una ruta que hice este verano en Cantabria.

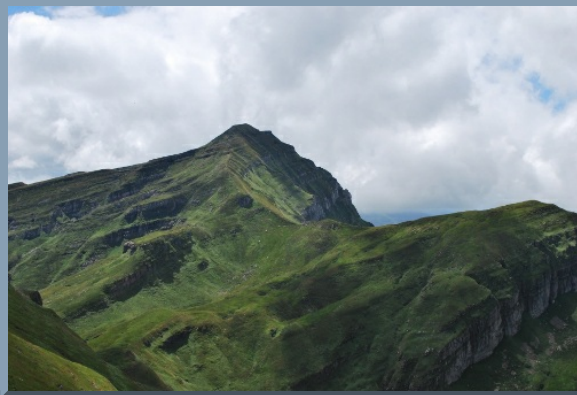


Bueno, la ruta consistía en subir hasta el Portillo de Lunada, dejar el coche allí, y empezar a andar desde allí. "D" quería subir hasta el Castro Valnera, pero se nos chafó el plan! a mitad de camino empezó a bajar la niebla, así que solo llegamos hasta el pico La Miel.

La verdad es que las vistas son inmejorables desde ahí, lo podéis comprobar en la primera foto, que es de la subida.



En esta otra foto, ya veis que sí que llegamos a "coronar" el pico. Desde arriba las vistas todavía eran mejores, mirad el Castro como empezaba a taparse con la niebla.



Una vez arriba, comimos algo, para reponer fuerzas, y empezamos a bajar. Físicamente fue peor la bajada que la subida, pero a mitad de bajada se nos aparecieron unos corzos, así que al final, fue mejor la bajada que la subida.

A mitad de bajada, había unos pequeños bosquecillos, ideales para estos animalillos, así que fuimos sigilosos, y al final, aparecieron! primero apareció la hembra, no era muy asustadiza, se quedó un rato mirándonos hasta que al final se fue. Dimos unos pasos más y apareció corriendo el macho.



Veis el corzo ahí en mitad de la foto? jejeje. También vimos cabras y caballos, pero estos ya los tenemos más vistos, verdad?



Tardamos unos 4 horas y media en hacer la ruta, yo me cansé un poquito, pero de todas formas, os recomiendo hacerla. Eso si, hay que elegir un día muy muy despejado porque sino se os puede chafar el plan y no poder acabar la ruta por culpa de la niebla.

Bueno, pues nada más por hoy, a ver si lo siguiente es alguna recetilla, que tengo unas cuantas mermeladas que os quiero enseñar.

Diana

11/09/2010 16:30

Potes

Hola! ya estoy de vuelta a la rutina aquí en Cartagena. Me ha dado mucha pereza y "pena" dejar Cantabria, pero bueno, "que me quiten lo bailao", verdad?

Pensé que iba a tener más tiempo (y ganas) de actualizar la página, pero no ha podido ser! Así que ahora toca recuperar. De momento, voy a ir poniendo alguna foto de este verano, que tengo unas cuantas! A todas partes iba con la cámara, como si con las fotos pudiera llevarme un cachito de la tierruca a mil kilómetros!

Voy a empezar con Potes. Un pueblecito en la zona lebaniega. Desde Santander se tarda más o menos un par de horas. Y parte del camino es por carretera de montaña, pero merece la pena. Yo fui un Lunes, que hay mercado y hay más ambiente.

Y nada, una vez allí ,a disfrutar del paisaje y respirar aire fresco! hay que dar una vueltecilla por el pueblo, mirar los puestos, comprar algún producto típico y por supuesto comer! jajaja.



El paisaje desde Potes es muy bonito, por mitad el pueblo pasa el río Deva, y desde cualquier punto podemos divisar los picos de Europa.



Y una vez dado el paseo, vamos a comer!! lo típico de Potes es el cocido lebaniego, hecho con garbanzos. Primero te ponen la sopa de cocido y de segundo el cocido ya sin el caldo pero con todos sus acompañamientos!



Y aunque no sea típico de esta zona de Cantabria, también nos pedimos un cocido montañés, este ya es de alubias blancas.



Después de estos ligeros platos, seguimos comiendo, pero ya no lo voy a poner que me da vergüenza! jajaja

Para bajar la comida, fuimos a dar una última vueltecilla por el pueblo, y ya fue donde compré orujo y tostadillo. También cogí unos quesucos.



Me traje una botellita de crema de orujo, un pack de diferentes orujos, de miel, blanco y de hierbas, y una botella de tostadillo lebaniego, que es un vino dulce tipo al Moscatel.

Y bueno, creo que ya por hoy no voy a poner más fotos! pero prometo poner más cosas de estas vacaciones!

Diana

05/09/2010 15.45

Mermelada de melón y limón

Hola! que tal? yo encantada aquí en Cantabria. Con una temperatura ideal y muy bueno, igual hecho en falta un poco el sol, pero bueno...que encantada pasando las vacaciones! Dentro de unos días me iré a hacer un viajecito, que ya pondré las fotos, pero de momento aquí en la tierra.

Os voy a poner una mermelada ideal para desayunar, y más así todo relajada en vacaciones sin mirar el reloj y desayunar en 5 minutos!

El sabor del melón y el limón juntos hacen una mezcla muy rica, diferente a lo habitual pero muy buena. Pensé que iba a estar más empalagosa o ácida, pero nada de eso, un sabor muy suavecito. Ya os digo, encima de una tostada de pan y mantequilla, un lujo!

Aprovecho para poner una foto de dos mermeladas, esta de melón y limón y otra de ciruela ácida, que ya pondré en su momento, jeje.



Vamos con la receta:

- un melón pelado y sin pepitas troceado, más o menos de 1,300 kg pesado entero
- 2 limones medianos
- 1 manzana Smith
- unos 600 gr. de azúcar

Rallamos un limón y reservamos la ralladura. Ahora exprimimos los limones.

Cortamos también en trocitos el melón, la variedad es piel de sapo. Hacemos lo mismo con la manzana.

En una cacerola, ponemos los trozos de melón, los de manzana, el zumo de limón y la ralladura. Lo tenemos a fuego medio durante hasta que la fruta quede transparente. Más o menos hora y media.

Cuando ya este todo transparente, añadimos el azúcar. Subimos el fuego y lo tenemos hasta que quede la textura de mermelada. Para saber si es la textura adecuada podemos coger una cucharadita de mermelada y ponerla en un plato frío, si resbala despacio es que ya es la textura perfecta.

Una vez hecha la mermelada, la pasamos por el pasapuré y seguidamente lo pasamos por el chino, de esta forma nos quedará una textura mucho más suave.

Previamente hemos hervido los botes y las tapas. Rellenamos hasta la altura del cuello del tarro. Más o menos dejaremos libre un dedo. Cerramos bien y ponemos los botes boca abajo un día entero. El último paso es hervir estos botes. Los metemos en una cazuela y los tenemos hirviendo hasta que la tapa del bote haga "plof", ¡ajaja.

Ya tendríamos la mermelada hecha! Solo queda la prueba de fuego! Untar una tostada con mantequilla y echar una cucharada de esta mermelada, y a comer!

La foto de la textura os la pongo ahora mismito para que veáis:



Que os parece? Bueno, a ver si no tardo tanto en volver a actualizar. Los que estéis de vacaciones, a seguir disfrutando y descansando!

Diana

11/08/2010 15:10

